

RESOLUTION OIV-OENO 545B-2016

AKTUALISIERUNG DES BLATTES „BEHANDLUNG VON WEINEN MIT SAUERSTOFF“

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 iv des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

GESTÜTZT auf die Sitzungsarbeiten der Sachverständigengruppe „Spezifikationen önologischer Erzeugnisse“ vom März 2014,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, das Blatt 3.5.5 des internationalen Kodex der önologischen Praxis wie folgt zu ändern:

Titel: Behandlung von Weinen mit Sauerstoff

Definition:

Zugabe von Sauerstoff oder Luft zu Wein

Der Absatz „Ziele“ wird ersetzt durch:

Ziele:

- a. Anwendung der Mikro-, Makro- und Nano-Sauerstoffbehandlung bei Weinen
- b. Einleitung der Oxidation zur:
 - Unterstützung der Stabilisierung der Farbstoffe und der Reifung von Rotweinen durch Förderung der Bildung von Acetaldehyd, das mit Flavonolen und Anthocyanen reagiert. Dadurch entstehen neue Farbstoffe, die intensiver gefärbt (hyperchromer und bathochromer Effekt) und stabiler als die nativen Anthocyane sind.
 - Vorbereitung von Weinen, die einer Behandlung zur Entfernung von überschüssigem Eisen unterzogen werden (Blatt 3.3.1), durch Oxidation von Eisen(II) zu Eisen (III).
- c. Verringerung von „flüchtigen Schwefelverbindungen“ wie Schwefelwasserstoff, Methanthiol, usw.

- d. Verminderung pflanzlicher Noten von Weinen
- e. Unterstützung der Weinschönung

Der Absatz „Vorschriften“ wird ersetzt durch:

Vorschriften:

- a. Bei der Mikro-Sauerstoffbehandlung muss die Geschwindigkeit der Sauerstoffzufuhr geringer sein als die Geschwindigkeit, mit der der Sauerstoff vom behandelten Wein verbraucht wird, d.h. der Sauerstoff darf sich während der Behandlung im Wein nicht anhäufen. Diese Technik ist vorzugsweise anzuwenden, wenn die Weine einen hohen Gehalt an eigenen Anthocyanen aufweisen.
- b. Bei der Makro-Sauerstoffbehandlung ist die Zufuhrdosis höher und die Dauer der Zufuhr geringer als bei der Mikro-Sauerstoffbehandlung. Die Zufuhr erfolgt insbesondere nach Abschluss der alkoholischen Gärung bis zum ersten Abstich.
- c. Bei der Nano-Sauerstoffbehandlung erfolgt die Sauerstoffzufuhr in regelmäßigen Abständen und in sehr geringen Mengen (mehrere zehn oder hundert µg Sauerstoff pro Liter Wein).
- d. Bei der Behandlung von überschüssigem Eisen (Blatt 3.3.1) muss nach der Sauerstoffbehandlung je nach Eisengehalt Tannin zugegeben werden und anschließend eine Schönung, vorzugsweise mit Casein, vorgenommen werden. Die Sauerstoffzufuhr muss stets vor der Enteisung mit Calciumphytat erfolgen.
- e. Für die Farbstabilisierung und die Verbesserung der Qualität eines im Ausbau befindlichen Rotweins muss dem Wein bei der Mikro-Sauerstoffbehandlung je nach seinem anfänglichen Gehalt an Anthocyanen und Polyphenolen und dem Gehalt an freiem SO₂ eine Dosis von 1 bis 5 mg/L pro Monat zugeführt werden. Bei der Makro-Sauerstoffbehandlung werden aufgrund des Sauerstoffverbrauchs der Hefen höhere Dosen zugeführt.
- f. Aufgrund der Entwicklung oxydativer Aromen sollten mit Sauerstoff behandelte Weine regelmäßig verkostet werden, um je nach angestrebtem Aromaprofil des Weines eine optimale Dauer und Temperatur festzulegen. Es wird empfohlen, die Mikro-Sauerstoffbehandlung nicht bei einer Temperatur von über 22° C durchzuführen, um eine übermäßige Oxidation zu vermeiden, und nicht bei einer Temperatur von unter 8° C, um eine Ansammlung von Sauerstoff zu vermeiden.

- g. Die Sauerstoffbehandlung darf nicht zur Entschwefelung von Weinen erfolgen, die einen zu hohen Gehalt an Schwefeldioxid aufweisen.
- h. Die mikrobiologische Stabilität (insbesondere gegenüber *Brettanomyces bruxellensis*) ist zu überwachen, um sensorische Abweichungen der Weine zu vermeiden.